

PEDRA CANCELA

SIGNATURA DÃO DOC Tinto 2014



PRODUTOR: João Paulo Gouveia

ENÓLOGO: João Paulo Gouveia

O Pedra Cancela SIGNATURA branco nasce numa vinha velha com cerca de 40 anos. Este vinho pretende ser a demonstração do trabalho minucioso e uma dedicação extrema ao estudo das castas brancas do Dão. Este vinho fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês representa a inovação, valorizando a tradição.

João Paulo Gouveia

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso
Castas:	Touriga-Nacional proveniente de Vinhas Velhas (90%) e outras variedades também de Vinhas Velhas.
Produção:	1200 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação com maceração em lagar, com controlo de temperatura
Estágio:	18 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura intenso.
Aroma:	Rosmaninho e violeta com notas de fruta bem madura.
Paladar:	Aveludado e cheio.
Final de prova:	Complexo e equilibrado.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Pratos de carne bem condimentados, pratos de forno como cabrito e queijos.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 8 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	14,5 % vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	560 037 695 100 2
Caixa de 2 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Malvasia Fina/Encruzado Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL